Ökonomierat Rebholz

Kastanienbusch Riesling GG

2020, 1500 ml

Deutschland, Pfalz

9912018153

Riesling

Alkoholgehalt:	12,5 %
Gesamtsäure:	7.3 g/l



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Risotto von schwarzen Oliven und Zitrusfrüchten mit heller Kapern-Sauce.

(Gemüse & Vegetarisch)

Fish-Finger vom Kabeljau mit Limetten-Jalapeno-Emulsion

(Fisch)

Flank Steak mit Jahrgangs-Sardine vom Grill

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 04.10.2021

Der Kastanienbusch ist arrondiert von den namensgebenden Kastanienbäumen. Seine Böden gehen zurück auf das Zeitalter des Perm, das sie vor rund 280 Mio. Jahren erschuf. Als eine der höchsten Lagen des südlichen Pfälzer Waldes liegt der Kastanienbusch auf bis zu 320m über NN und ist damit die höchste VDP-klassifizierte Lage in der Pfalz. Der Rebholz'sche Teil des Kastanienbuschs beschränkt sich auf einen Talkessel mit steilem Südhang. Dort wachsen die überaus langlebigen GGs auf Rotliegendem aus lockeren Granit-, Schiefer- und Melaphyrablagerungen. Die handgelesenen Trauben wurden entrappt und nach 24-stündiger Maischestandzeit im Stahl vergoren.

Farbe:
Helles Gelb, strahlend und klar.

Nase:
Der 2020 Kastanienbusch Riesling Großes Gewächs von Ökonomierat Rebholz zeigt sich in jugendlichem Stadium stets von seiner verschwiegenen Seite. Mit feiner Würze im Obertonbereich erinnert er an roten Pfeffer und Gesteinsmehl. Dunkel und warm ist er derzeit skizziert durch rote Johannisbeere, Zitronenzeste, Kräuterwürze sowie Piment und Vetiver. Geschlossen und fest braucht der Kastanienbusch erfahrungsgemäß sehr lange, bevor er sich aromatisch voll entfaltet. Rechtzeitiges karaffieren ist daher unumgänglich, hinreichende Flaschenreife mehr als angeraten.

Mund:
Fest und fleischig am Gaumen ist er skizziert von anregender Phenolik mit animierender Adstringenz. Zitronen- und Grapefruitzesten werden flankiert von Kräutern und rotem Kampot-Pfeffer. Mit wohliger Wärme im Antrunk trinkt er sich puristisch und klar ohne jeglichen aromatischen Zierrat. Wie ein Fahnenmast ragt er am Gaumen empor, vertikal und gradlinig wird er von juveniler Säure orchestriert und zum Zenit getrieben. Verschlossen und fest bietet er derzeit vielmehr perspektivischen Weingenuss, der den geduldigen Zecher jedoch reich belohnen wird. Gross.